



20.02. – 24.02.17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schüler Menü	* Kalbfleischravioli mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Endiviensalat A;C;G;I;J	* 1 Kalbsbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A;G;I;J;O	* Putenschnitzel in Rahmsoße mit Dinkel-Vollwertnudeln und Karottengemüse A;C;G;I;J	* Hähnchengeschnetzeltes in Currysoße mit Reis und Rohkostsalat A;E;F;G;I;J;K	*****
Vegetarisches Menü	Käserührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln A;C;G;I;J	Karotten- Paprikagulasch mit Kartoffelpüree und Endiviensalat A;G;I;J	Mildes Gemüsechili mit Reis und buntem Salat A;I;J	Ravioli mit Spinat- 4 Käsefüllung, Tomatensoße und Rohkostsalat A;C;G;I;J	*****
Schüler- Menü II	(V) Falafel mit Korianderjoghurt auf Gemüsecurry <i>Mango- Kokos- Soja- Kefir</i> A;C;E;F;G;I;J;K	Seelachs Cordon bleu mit Schinken und Käse, Remoulade und Salzkartoffeln <i>Früchtesmoothie</i> A;C;D;G;I;J;O	Schweinesteak mit Zigeunersoße und Wedges <i>Himbeer- Ingwer- Joghurt- Shake</i> A;C;G;I;J	Zucchini mit Hackfleisch, Gemüse und Käse überbacken, Ratatouillesoße und Süßkartoffelpüree <i>Orangen- Beeren- Smoothie</i> A;C;G;I;J	*****

Wochensalat: * Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Käse, Mais, Tomaten und Joghurt- Kräuterdressing C;G;I;J;O

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne);

I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse;

J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;

Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE